	FICHE TECHNIQUE	
	Base culinaire en pâte pour **SAUCE AUX CEPES**	
	Réf info : T37 01 245 Code vrac : T3701245V indice 4 Code R&D : 249P18011V	Créée le : 25.11.2013 (MR) Révisée le : 03/12/2021 (9) (VB) Page 1 / 1

DESCRIPTION

Préparation en pâte pour élaborer une sauce aux cèpes aromatisée.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement (UE) n°1169/2011)

Graisse et huile végétales (colza et karité), épaississants : amidon de maïs modifié (E1422) - gomme de xanthane, lactosérum en poudre (**LAIT**), arômes, sel, maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs, crème en poudre (**LAIT**), bolets, cèpes (1,9%), oignon, plante aromatique, colorants : caramel E150c, épices.

MODE DE PREPARATION

Délayer la pâte dans le mélange eau et crème. Cuire à frémissement pendant 3 minutes en remuant à l'aide d'un fouet.

DOSAGE

Produit	Eau	Crème liquide	Litres de sauce reconstituée
0,825 kg	6L	1,5L	7,5L
110 g	0,8L	0,2L	1L

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Cette sauce apporte une note boisée à de nombreuses recettes de poisson ou de viande, et parfume pâtes, riz, purées…
Cette sauce peut être corsée avec la glace de viande Toque d'Azur.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théorique pour 100g de produit en pâte	Valeurs théoriques pour 100ml de produit reconstitué (remis en œuvre dans environ 72,1ml d'eau + 18ml de crème)
Energie (kJ):	2106	452
Energie (kcal):	506	109
Matières grasses en g	35	9,6
Dont acides gras saturés en g:	12	5,3
Glucides en g	40	4,5
Dont sucres en g:	9,0	1,1
Fibres en g :	2.3	0.2
Protéines en g :	6,6	1,0
Sel (Na x 2,5) en g :	9,3	0,93

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 300 000 /g
Coliformes totaux	< 1 000 /g
Escherichia coli	< 10 /g
Anaérobies sulfito-réducteurs	< 30 /g
Staphylocoques pathogènes	< 100 /g
Salmonella spp	non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 12 mois en emballage fermé d'origine.
Après ouverture, à conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière – Respecter des bonnes pratiques.

CONDITIONNEMENT

Boite de 825g.

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en oeuvre de ceux-ci, il devra respecter la règlementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.

TOQUE D'AZUR – Colin RHD SAS
Parc de la Conterie - 14 rue Léo Lagrange - Bât C - 35131 CHARTRES DE BRETAGNE - Tél : 0810 598 596 - Fax : 0820 858 011